

# SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Skladování potravin ovlivňuje jejich kvalitu, trvanlivost, zdravotní nezávadnost. Nesprávné skladování může potraviny znehodnotit.

Skladování potravin je závislé:

- na jejich složení
- na obsahu vody
- na dalších činitelích – správná teplota, přiměřená vlhkost, světlo, okysličování, způsob uložení.

Potraviny skladujeme ve sklepích, spížích, spížních skříních, chladničkách a mrazničkách.



## Sklep

- Musí být suchý, dobře větratelný, chladný, tmavý a přiměřené vlhkosti.
- Uchováváme zde brambory, zeleninu, ovoce.

## Spíž

- Chladná, okénko na větrání, nejlépe umístěné na severní straně.
- Ovoce, zelenina, konzervy, kompoty, cukr, sůl, rýže, těstoviny, luštěniny...

## Spížní skříň

- Mají ji panelové domy, musí v ní být větratelné otvory. Potraviny skladujeme stejně jako ve spíži, ale kratší dobu.

## Chladnička

- Při koupi získáme návod, jaké potraviny zde můžeme skladovat, při jaké teplotě a v jakém uložení. Nejvýše (pod výparníkem) dáváme maso, které rychle zpracujeme, uzeniny, dále mléčné výrobky, ovoce a zeleninu. Do dvířek ukládáme tuky, vejce a nápoje.
- Aby nám chladnička dobře sloužila, musíme o ni pečovat – pravidelně odmrazovat, mýt.



## Mraznička

- Uchováváme v ní polotovary, hotové pokrmy, syrová masa, ovoce a zeleninu. Vše je hluboce zmrazené a vydrží v čerstvém stavu delší dobu.

